

Gewürze, Kräuter und Saucen

Wir wissen heute nicht ganz genau, welche Gewürze die Vorfahren von Wilhelm Tell in ihrer Küche benutzten. Aber auf Grund der besonderen geografischen Lage des Urnerlands, der Heimat von Wilhelm Tell, direkt an der alten Gotthardroute, dem Haupthandelsweg von Nord nach Süd, ist es sehr wahrscheinlich, dass die Urner Bevölkerung im Mittelalter Gewürze kannte und auch brauchte, welche an anderen Orten in der Schweiz nie oder selten zu sehen waren. So oder so, Gewürze sind mit der mittelalterlichen Küche untrennbar verbunden.

Der Pfeffer steht an oberster Stelle, was die Verfügbarkeit und den relativ günstigen Preis anbelangt. Manch einer wurde durch den Import von Pfeffer reich, und manch einer kam dafür an den Galgen: ein beliebtes Mittel, die Pfefferbestände zu strecken, war, getrocknete Beeren unterzumischen.

Neben dem Pfeffer gehörten Zimt, Kardamom, Ingwer, Galant, Nelken, Muskatnuss und Muskatblüte zu den beliebtesten Gewürzen. Der Safran muss gesondert erwähnt werden – er war viermal so teuer wie die bereits nicht gerade preisgünstige Muskatnuss. (Safran kostete in den 20er-Jahren des 15. Jahrhunderts ca. 180 Kreuzer, was dem Wert eines Pferdes entspricht; Muskatnuss war bereits für 48 Kreuzer zu erstehen.)

Die Gewürze dienten jedoch nicht nur der Zurschaustellung von Reichtum – sie deckten auch unangenehme Düfte ab, die dem bisweilen stark überlagerten Fleisch und anderen Ingredienzien gerne anhaftete.

Die Kräuter in der Küche nehmen eine Sonderstellung ein. «Die Freunde der Ärzte und der Stolz der Köche» soll Karl der Grosse über die Kräuter gesagt haben. Dieser kleine Satz zeigt deutlich auf, dass Kräuter nicht nur zum Würzen der Speisen gedacht waren. Die Heilkraft der Kräuter wurde verehrt, Heilmittel gegen Krankheiten waren ohne Kräuter undenkbar. Doch, wie das Zitat schon sagt – auch die Köche erkannten den Wert der Kräuter.

Südländische Kräuter wie Majoran, Basilikum und Thymian waren im Mittelalter in den nördlichen Ländern kaum bis überhaupt nicht bekannt. Dafür wurden auch Kräuter verwendet, die wir heutzutage nicht mehr kennen, wie zum Beispiel Orach, Dragun, Pimpinelle, Zuckerkraut oder Malvenblüten.

Nebst den für unseren Geschmack vielleicht etwas seltsamen Gewürzen gehört zur mittelalterlichen Küche die Sauce wie der Schnee zum Winter. Aber damals waren die Saucen echte Salsen, d. h. dickflüssig und eher etwas pastig. Dafür in reicher Variation gekocht und zu jeder Art von Fleisch serviert. Versuchen Sie unsere Saucenrezepte, und lassen Sie sich vom Geschmack begeistern.

